

Garnelen-Pralinen, Jakobsmuscheln mit Zitronen-Aioli

Für zwei Personen

Für die Garnelen-Pralinen:

100 g Riesengarnelen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
3 cm Ingwer	25 g ungesalzene Erdnüsse	50 g Toastbrot
2 Eier	2 EL Sojasauce	1 Bund Koriander
1 Bund glatte Petersilie	25 g Semmelbrösel	25 g Mehl
25 g Pankomehl	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	2 Knoblauchzehen	25 g Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Zitronen-Aioli:

1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 Ei
½ EL Crème fraîche	1 TL Dijon-Senf	75 ml Maiskeimöl
Salz	Pfeffer	

Für den Wasabi-Schaum:

150 ml fettarme Milch	50 ml Sahne	2-3 TL Wasabi-Paste
-----------------------	-------------	---------------------

Für den Brokkoli-Mandel-Crunch:

100 g Brokkoli	25 g gehackte Mandeln	25 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

rote Kresse	grüne Kresse	
-------------	--------------	--

Für die Garnelen-Pralinen:

Die Garnelen in einer Pfanne mit Öl kurz und scharf anbraten. Nach dem Anbraten klein schneiden und in eine Schüssel geben.

Erdnüsse hacken, in einer Pfanne anrösten und zu den Garnelen geben.

Schalotte und Knoblauch abziehen. Ingwer schälen, Schalotte, Knoblauch und Ingwer hacken, kurz dünsten und ebenfalls in die Schüssel zu den Garnelen geben.

Koriander und Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken.

Toastbrot klein schneiden. Koriander und Petersilie mit Toastbrot, Semmelbrösel und einem Ei zu den Garnelen geben und alles gut miteinander vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken und zu kleinen Kugeln formen.

Ei verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei und Pankomehl aufbauen.

Die Pralinen zuerst im Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und schließlich im Pankomehl wälzen. Dann die Pralinen goldgelb im 170 Grad heißem Fett frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Jakobsmuscheln:

Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln. Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit Öl auf beiden Seiten je eine Minute scharf anbraten. Dann die Temperatur reduzieren und mit der Butter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian aromatisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Zitronen-Aioli:

Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Dann die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Eigelb mit Senf, Zitronenabrieb, ½ EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Weiter mit dem

Pürierstab mixen und im feinen Strahl das Öl hinzugeben bis eine Emulsion entsteht.
Knoblauch abziehen, hacken und mit etwas Öl zu einer Art Paste rühren.
Diese zur Aioli geben, Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten in einen Spritzbeutel geben.

Für den Wasabi-Schaum:

Milch mit der Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Mischung leicht anfängt zu dampfen.
Dann die Wasabi-Paste hinzufügen und mit einem Stabmixer zu einem Schaum aufmixen.

Für den Brokkoli-Mandel-Crunch:

Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen bis sie leichte Bläschen schlägt.
Brokkoli putzen und in kleine Röschen teilen. Mandeln und Brokkoli zur Butter geben und anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Gericht mit roter und grüner Kresse garnieren.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marco Pfeiffer am 06. Juli 2021